Mode d'emploi

1

Mesurer le riz à l'aide du verre mesureur. Laver le riz dans un autre bol jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire.

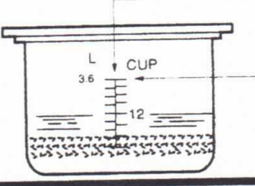




■ Ne pas laver le riz dans le panier.

2

Mettre le riz lavé dans le panier. Ajouter l'eau.
Ex.: Pour 12 tasses de riz, mettre de l'eau jusqu'au niveau 12.

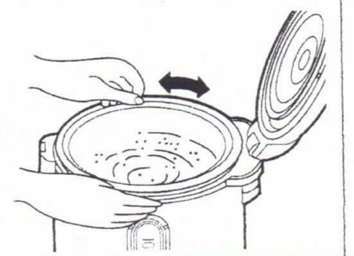


■ Ajouter la quantité d'eau selon les préférences.

■ Faire tremper le riz pendant environ 30 minutes.

3

Fixer le couvercle intérieur au convercle extérieur.
Placer le panier sur la plaque chauffante en le tournant de droite à gauche jusqu'a ce qu'il soit bien en position.



■ Avant usage, essuyer la surface du panier. Si cette dernière était mouillée, le cuiseur ferait entendre un bruît pendant la caisson; cela pourrait également l'endommager.

4

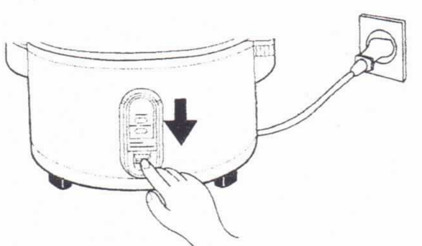
Fermer le couvercle extérieur.
S'assurer que le couvercle est bien enclenché et verrouillé.



■ Si le couvercle n'est pas bien fermé, la cuisson sera affectée.
■ Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.

5

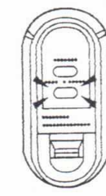
Brancher l'appareil
Abaisser le commutateur. Le témoin du cuiseur (Rice Cooking) s'allume pour indiquer le début de la cuisson.



■ Ne pas brancher avant que tout soit prêt pour la cuisson. Autrement, le riz pourrait être gâte.
■ Si le panier n'est pas dans l'appareil, la cuisson ne peut débuter.
■ Une pression du commutateur de caisson "Rice Cooking" enclenche également le commutateur "Keep Warm". (Si le témoin "Keep Warm" s'allume momentanément, cela est normal.)

6

La cuisson terminée, le commutateur se déplace à la position de maintien au chaud. Le témoin du réchaud (Keep Warm) s'allume pour indiquer la mise en servise de la function de maintien au chaud.



■ Mettre le commutateur "Keep Warm" hors contact ou débrancher l'appareil pour annuler la fonction de maintien au chaud.

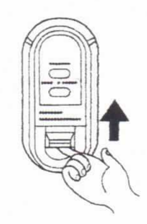
7 Après que le commutateur ait changé de position, laisser le cuiseur sous couvert pendant environ 15 minutes pour que la cuisson à la vapeur du riz se poursuive.

8 Avec la cuiller; bien mèlanger le riz.



- Le riz pourrait être collant s'il n'est pas mélangé aprés la caisson.
- Utiliser une cuiller en plastiqué ou en bois; les ustensiles en métal peuvent marquer la surface du panier.

Lors du retrait du panier ou après usage, s'assurer de mettre le commutateru "Keep Warm" hors contact (pousser vers le haut) et s'assurer que son tèmoin est èteint.



9 Dèbrancher le cordon d'alimentation après usage ou pour mettre la function de maintien au chaud hors service.

Pour un riz chaud et succulent

Rinçage du riz
Le son donne au riz cuit une odeur désagréable. Il est donc recommandé de bien le rincer, à l'éau tiède de préférence.
Nota : Certaines marques de riz déconseillent le rinçage du riz pour éviter toute perte de vitamines.

Durée du maintien au chaud
Le maintien du riz au chaud pendant plus de 12 heures peut entraîner la décoloration du riz et une odeur désagréable. Plus il sera maintenu au chaud moins son goût sera meilleur.

Quantité de riz à maintenir au chaud
Il n'est pas recommandé de garder au chaud une petite quantité de riz. En effet, si la quantité est inférieure à l'équivalent d'environ 10 bols bien remplis, le riz pourrait s'assécher et perdre de sa saveur. Servir le riz le plus tôt possible.

Maintien au chaud du riz pendant le repas
Pour garder le riz chaud pendant le repas, s'assurer que l'appareil est branché. Si l'appareil est débranché, le riz se refroidira graduellement. De plus, si, par la suite, la fonction de maintien au chaud est remise en service, le riz se gâtera rapidement. Il est donc important de vérifier que le cordon demeure branché pendant la mise en service de cette fonction.

Panier
Faire attention à ne pas déformer le panier ; le manipuler avec soin. Toute déformation du panier affectera la cuisson du riz et son maintien au chaud.